Giriş

Besin maddelerinin satın alınması, sağlıklı beslenme ve tüketici ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli bir role sahiptir. Satın alınacak besinleri belirlemek için öncelikle menü planı yapmak gerekir. Besinlerin mutfak gereksinimleri karşılamak ve menüye uygun yemekler olarak üretilmesi için gerçekleştirilmesi zorunlu basamakların ilki belirli ham maddelerin satın alınmasıdır. Her yıl ev ve ev dışında büyük miktarda yiyecek ve içecek kullanılmaktadır. Tüketilen her yiyecek ve içeceğin tüketiciye ulaşması için, birilerinin de yemek üretimi için gereken yiyecek malzemelerini satın alması gerekmektedir. Satın alma işlemlerini gerçekleştiren bireyin; ürün seçimi, yiyecek ve içecek kalite standartları, ürünlerin bulunurluğu, tüketici beklentilerini yönlendiren eğilimler, satın alma süreci, piyasa koşulları, ürün talebi ve satın alma yöntemleri gibi konularda bilgi sahibi olması gereklidir.

Besin Satın Almada Temel Hedefler

Satın alma, kurumun yiyecek ihtiyaçlarını, fiyat standartlarını ve tüketici memnuniyetini göz önüne alarak yapılır. Satın alma işleminde başarının anahtarı, yüzlerce elma çeşidinin kalite tanımları gibi ansiklopedik bilgileri bilmekten çok, besinin kullanılacağı yer, yemek/menü, ürün satın alma yöntemleri bilgisi ve pazar durumudur. Satın alma sisteminin temel hedefleri şunlardır:

- Üretim için ihtiyaçları sağlamak,
- Maliyetin ve karın buluşturulması,
- Besinler için en iyi değeri bulmak,
- Yeni ürünler hakkında bilgi edinmektir.

Yiyeceklerle ilgili yönetmelikler hem tüketicileri hem de yiyecek sanayini korumak üzere geliştirilirler. Yönetmeliklerle tüketicilerin güvenli ve yararlı besin sağlama gereksinimleri güvence altına alınmaya çalışılır. Diğer yandan yönetmelikler; sorumlu üreticiler, imalatçılar ve dağıtımcılar arasındaki haksız rekabete karşı koruyuculuk da sağlamaktadır. Yiyecek ve içeceklerle ilgili yönetmeliklerin birçok amacı vardır. Bunlar:

- Bütün yiyeceklerin besin değerlerini garanti etmek,
- Bütün yiyeceklerin bozulmadan korunmasını devam ettirmek,
- Bütün temel yiyeceklerin kalite ve miktarını korumak,
- Üreticiler, imalatçılar ve dağıtımcılar arasında dürüstlüğü geliştirmek,
- Tüketiciler için bilgi verici etiket bilgilerini sağlamaktır.

Besin Satın Almada Dikkat Edilecek Hususlar

Satın alma işlemlerini yürüten birey, satın alma sürecinde genel olarak birkaç aktiviteyi gerçekleştirir. Bunlar:

- Satın alınacak yiyecek ve içeceklerin listesini hazırlama,
- Satın alma zamanını belirleme,
- Elde mevcut yiyecek ve içecek durumunu kontrol etme,
- Kalite standartlarını belirleme,
- Rekabetçi olanaklar hakkında bilgi edinme,
- Satın alma işleminin yapılacağı yerleri araştırma,
- Bütçeyi ve ödeme koşullarını belirleme,
- Taşıma koşullarının belirlenmesi,
- Depolama gerektirenler için düzenlemeler yapma, olarak sıralanabilir.

Sağlıklı bir beden için tüketilen besinlerin güvenliği, kalitesi ve tazeliği çok önemlidir. Besin güvenliğinde temel ilke, tüketicinin sağlıklı ve nitelikli besinlerle yeterli ve dengeli beslenmesi ve besin satın alırken aldatılmasının önlenmesidir. Başarılı bir besin satın alma gerçekleştirmek için aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır.

- Alışveriş Listesi Hazırlama,
- Besinin Yemek ve Bütçe İçin Uygunluğunu Belirleme,
- Sağlıklı Beslenme İçin Sağlıklı Besin Satın Almadır.

Ürün etiketleri ve ambalajlar birçok tüketici için kafa karıştırıcı olabilir. Örneğin; tüketiciler genellikle bazı ürünlerin etiketinde (mesela sıvı yağlarda) "Kolesterolsüz" veya "Kolesterol içermez" ibaresini, bazı besinlerin etiketinde "Light" ibaresi gibi.

Besin kalitesi, tüketicinin tercihinde rol oynayan, ölçülüp değerlendirilebilen ve bir besini diğerinden ayırt etmeye yarayan özelliklerinin bileşimidir.

Besinler mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel ve nem etkisi ile kolayca bozulurlar ve birçok kayıplara uğrarlar. Bu nedenle besinin ambalajı içine konan ürünü en uygun şekilde korumalı ve bozulmasını engellemelidir.

Besinlerin satın alırken göz önüne alınması gereken önemli birkaç nokta vardır. Bunlar:

- Taşıma amaçlı kullandığınız market arabalarının gözle görülür şekilde temiz olmasına dikkat edilmelidir.
- Satın alınacak tüm besinlerin imalat ve son kullanma tarihleri kontrol edilmelidir.
- Üzerinde görünür şekilde çamur ve kir benzeri bulaşmalar olan ürünler kutularında dahi olsa satın alınmamalıdır.
- Dondurulmuş besinlerin paketlerinde yırtılma olmadığından ve hava almadığından emin olunmalıdır.
- Erimiş duruma gelmiş dondurulmuş besinler kesinlikle satın alınmamalıdır. Paket içerisindeki iri buz kristalleri, buzlarda sıvılaşmış alanlar veya paketlerde aşırı buzlanma, dondurulmuş yiyeceklerin daha önce erimiş olduğuna işarettir.

- Kenar veya alt-üst kısımlarında şişlik, bağlantı noktalarında veya yüzey kısımlarda yırtıklar, çöküntüler ve pas lekeleri olan konserve besinler kesinlikle satın alınmamalıdır.
- Soğukta saklanarak satılan ürünlerin (süt ve süt ürünleri, yumurta, taze etler, balıklar ve kümes hayvanı etleri) soğuk ortamda bekletilip bekletilmediğine dikkat edilmelidir.
- Paketlenmiş yiyecek malzemelerinde hasar veya böcek kalıntıları olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Besinleri Saklama Yöntemleri

Hijyen koşullarında yapılacak herhangi bir hata, sadece ürünlerin bozulmasına neden olmaz, aynı zamanda tüketicilerin hastalanma riskini (besin zehirlenmeleri) de arttırır. Depolama için uygun çevre şartlarını sağlamak kolay gibi görünmektedir. Fakat farklı sıcaklık ve nem gereksinimlerine sahip farklı yiyeceklerin depolanması için uygun koşulları sağlamanın zorlukları da vardır. Uygun olmayan saklama koşulları, belirgin bir şekilde besin değeri ve lezzet kaybına neden olur. Bunun değeri ölçülemez. Besin değerinin düşmesi, tüketilen yiyecek ve içecekten beklenen verimin düşmesi anlamına gelir.

Satın alınan ürünler; kısa süre dayanabilen ve uzun süre dayanabilen ürünler olmak üzere iki farklı grupta toplanırlar. Kısa ve uzun süre dayanabilen ürünlerin hemen kullanılacak olanları mutfak veya üretim alanlarına, kullanılmayacak olanları ise uygun saklama alanlarına transfer edilmelidir. Kısa süre dayanabilen ürünlerin buzdolabı (kurumlarda soğuk depolar) veya derin donduruculara, uzun süre dayanabilen ürünlerin kuru depolara veya kilere yerleştirilmesi gerekmektedir. Aşağıda kısa ve uzun süre dayanabilen besinler verilmiştir. Kısa süre dayanabilen ürünler:

- Et, tavuk, balık, deniz ürünleri,
- Süt,
- Yumurta,
- Peynir çeşitleri,
- Tereyağı ve kahvaltılık margarin,
- Taze sebzeler,
- Taze meyveler,
- Ekmek.

Uzun süre dayanabilen ürünler:

- Tahıllar ve tahıl ürünleri,
- Kurubaklagiller,
- Çikolata, kakao,
- Baharatlar,
- Kuru meyveler,
- Kuru yemişler,
- Şeker,
- Teneke sıvı yağlar,
- Turşu, sirke,
- Salça çeşitleri,
- Reçel, marmelat çeşitleri,
- Konserveler,
- Kuru soğan, patates, sarımsak,
- Meşrubatlar,
- Alkollü içecekler.

Satın alınan besinler, türlerine ve saklama sürelerine göre farklı yöntemlerle saklanabilirler. Çok uzun süre saklanmak istenen besinler için daha ileri yöntemlere gereksinim duyulur. Besinlere saklama amaçlı uygulanan yöntemler aşağıda listelenmiştir.

- Besinlerin konserve edilerek saklanması,
- Besinlerin kurutularak saklanması,
- Besinlerin soğukta saklanması,
- Besinlere tuz ekleyerek saklama,
- Besinlere şeker ekleyerek saklama,
- Besinleri pişirerek saklama,
- Besinlerin dondurularak saklanması.

Ev koşullarındaki saklama yöntemlerinin dışında, ticari olarak üretilen besinlerin saklanmasında; tütsüleme, katkı maddesi ilave etme ve ışınlama gibi farklı yöntemler de kullanılmaktadır. Bu tür işlemlere maruz bırakılmış ürünlerin fazla tüketilmemesi gerekir.

Kuru Depolamada Temel İlkeler

Kuru depolama alanları temiz ve düzenli olmalıdır. Havalandırması iyi olmalı, küf ve bakterilerin çoğalmasını engellemek amacıyla sıcaklık ve nem miktarı kontrol edilmelidir. Kuru depolamada dikkat edilmesi gereken temel noktalar şunlardır:

- Maksimum raf ömrü için; kuru yiyecekler 100C'de saklanmalıdır. Fakat 15-210C'ler arası birçok kuru yiyecek için uygun sıcaklık aralığıdır. Kuru erzak depolama alanlarında duvar termometresi olmalı ve düzenli aralıklarla sıcaklık kontrol edilmelidir. Ayrıca depo nem oranı %60-70 civarında olmalı ve hidrometre ile nem kontrolü yapılmalıdır.
- Yiyeceklerin tazeliğini sağlamak için; yiyeceklerin kapalı kutularda saklanması uygundur.
- Depoya giren her yiyeceğin giriş tarihleri kayıt edilmeli ve "İlk Giren İlk Çıkar" yöntemi kullanılmalıdır. Yani, depoya girişi eski olan yiyecekler, ilk kullanılan yiyecekler olmalıdır.
- Haşere ve kemirgen kontrolünü sağlamak ve mikroorganizma bulaşmasını önlemek için; depo içerisinde yiyecek kırıntısı, çöp, döküntü benzeri kalıntılar bırakılmamalı, dökülen herhangi birşey olduğunda hemen temizlenmelidir.
- Yiyecekler depo tabanına değmemeli, yerden en az 15 cm yukarıda olmalıdır.
- Temizlik araçları ve deterjan gibi kimyasal malzemeler kesinlikle besinlerle aynı alanlarda yer almamalıdır.

Soğuk Depolamada Temel İlkeler

Dayanıksız yiyecekler, kalite ve besin değerinin korunması için, satın alındıktan hemen sonra, buzdolabında, soğuk depolarda veya derin dondurucularda tutulmalıdır.

Farklı yiyecek grupları için, farklı depo sıcaklıkları ve alanları gereklidir. Çünkü her tür yiyecek grubunun, kendine özgü ideal korunma ısısı mevcuttur. Büyük çaplı kurumlarda, etler ve kümes hayvanları, balık ve kabuklu deniz hayvanları, pişmiş yemekler, süt ve süt ürünleri ve yumurtalar, meyveler ve sebzeler için ayrı depoların olması uygundur. Dondurucular, dondurulmuş yiyecekler ve dondurma türleri için gereklidir. İdeal depo sıcaklıkları yiyecek gruplarına göre değişir. Tablo 4.1'de farklı yiyecekler için verilmiş depolama sıcaklıkları ve maksimum depolama süresi verilmiştir.

Kurumlarda her yiyecek grubu için ayrı olarak yapılmış soğuk depoların sıcaklıkları aşağıdaki gibidir:

- Et, tavuk, balık (2-40C)
- Pişmiş yemekler (2-4)
- Süt ve süt ürünleri (3-50C)
- Sebze ve meyveler (4-70C)
- Dondurulmuş yiyecekler (-180C).

Nem kontrolü, soğuk depolarda yiyecek kalitesini sürdürmek için önemlidir. Nem oranı, yiyeceklerin çoğu için %75-95 arasında tavsiye edilir. Birçok dayanıksız yiyecek yüksek oranda nem içerir. Bu yüzden %85-95 arası nispi nem soğuk depolar için tavsiye edilen değerlerdir. Eğer nem uygun değilse, yiyeceğin yapısında buharlaşan nem, yiyeceğin canlılığını yitirmesine, bozulmaya ve büzülmeye sebep olacaktır.

Buzdolabı Yerleştirme ve Yiyecekleri Buzdolabında Saklama Süreleri

Buzdolabına besinlerin yerleştirilmesi ve buzdolabının temizliği sağlıklı yemek hazırlamada en temel işlemdir. Buzdolaplarında bir soğutucu bölümü bir de dondurucu bölüm bulunur. Buzdolabının soğutucu bölümünün sıcaklığı, her raf bölümünde ayrıdır. Genellikle buzdolabının sıcaklığı yukarıdan aşağıya doğru inildikçe yükselir. Bir başka deyişle üst raflarda ısı daha düşük alt raflarda yüksektir. Bu nedenle besinleri buzdolabına yerleştirirken belirli bir sıra izlenmesi gerekir. Tüm besinlerin buzdolabı ve dondurucuda saklama süreleri birbirlerinden farklıdır. Tablo 4.3, Tablo 4.4 ve Tablo 4.5'de bu farklılıklar görülmektedir.

Buzdolabı Yerleştirilmesinde Önemli Noktalar:

- Satın aldığınız besinleri hemen kullanmayacaksanız uygun bölümlere yerleştirin.
- Dolabın sıcaklığının uygun olup olmadığını bir termometre yardımıyla sık sık kontrol edin.
- Çiğ et, tavuk ve balıkları ayrı paketlerde ve ayrı saklama kaplarında buzdolabının en soğuk rafında saklayın.
- Çiğ kümes hayvan etleri, balıklar veya diğer etlerden damlayan suların kesinlikle diğer yiyeceklerle temasını engelleyin. Pişen yemekleri hemen servis edilmeyecekse, en fazla 2 saat içerisinde uygun koşullarda soğutarak buzdolabına kaldırın.
- Pişmiş yiyecekleri, üzerleri kapalı ve/veya hava geçirmeyen kaplara konularak soğutucuya yerleştirin.
- Çabuk bozulabilen, dayanıksız besinleri, kalitelerinin en üst düzeyde olduğu zamanda satın aldıktan sonra en kısa sürede tüketin.
- Dondurulmuş halde satın aldığınız besinleri kendi paketlerinde saklayın.
- Evde donduracağınız besinlerin üzerine besinin cinsini, dondurma tarihini yazarak etiketleyin.
- Nem kaybını en aza indirmek için meyve ve sebzeler temiz plastik torbalar içinde sebze-meyve bölümüne konulmalıdır.
- Yıkama işlemi yumurtaların üzerindeki koruyucu zarı zedelediğinden, yumurtalar yıkanmadan yumurtalık bölümüne yerleştirilmelidir. Sadece üzerinde görünür kir olan yumurtalar yıkanmalı ve yıkanan bu yumurtalar öncelikli olarak kullanılmalıdır.
- Soğuk hava sirkülasyonunu sağlamak için raflara sıkışık olarak yerleştirme yapılmamalıdır.
- Gerekmedikçe buzdolabı kapağı açılmamalıdır.
- Buzdolabına küçük bir kavanoz içerisinde karbonat yerleştirdiğinizde, buzdolabındaki kokular ve gereksiz nem azalır.
- Teneke kutular içinde satın alınan salçalar açıldıktan sonra cam kavanozlara alınmalı ve üzerleri sıvı yağ ile kaplanmalıdır. Bu şekilde küflenme önlenir.
- Kaşar peyniri streç filme sararak buzdolabına yerleştirilmelidir. Aksi halde kuruma nedeniyle kalite kaybı oluşur.
- Saklama kabı olarak cam, porselen ve çelik kaplar tercih edilmelidir. Boşalmış ürün kutuları, saklama amaçlı kullanılmamalıdır.
- Çiğ ve pişmiş besinler aynı rafa yerleştirilmemelidir. Pişmiş besinlerde sıcaklık nedeniyle mikroorganizmalar ölürler. Ancak, pişmiş ve çiğ besinler aynı rafta olurlarsa, çiğ besinden tekrar mikroorganizma bulaşması olabilir.

Yiyeceklerin dondurulması birçok bakterinin çoğalmasını önler, fakat bakteriler ölmezler. Yiyecekler dondurucudan çıkarıldığında, mevcut bakteriler eğer oda sıcaklığında çözdürme yapılırsa hızla çoğalırlar. Yiyeceklerin çözdürülmesi kesinlikle tezgâhların üzerinde, kalorifer peteği üzerinde, ılık veya sıcak su içerisinde ve soğutucu

olmayan alanlarda yapılmamalıdır. Dondurulmuş sebzeler, hamburger köfteleri ve tavuk butları gibi birçok yiyecek dondurulmuş halleriyle çözdürme işlemine tabi tutulmadan pişirilebilirler. Bununla birlikte, yiyecek parçalarının boyutları bu yöntem için önemlidir. Örneğin bütün bir tavuk çözdürülmeden pişirme için uygun değildir. Bu tür besinler dondurucudan çıkarıldıktan sonra buzdolabının soğutucu bölümüne alınır ve orada çözünmesi beklenir.